



PCT

**WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM
Internationales Büro**

Internationales Büro

**INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE
INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)**

(51) Internationale Patentklassifikation ⁶ : A23C 19/076, 9/137		A1	(11) Internationale Veröffentlichungsnummer: WO 98/42202 (43) Internationales Veröffentlichungsdatum: 1. Oktober 1998 (01.10.98)
(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/AT98/00079			(81) Bestimmungsstaaten: AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CU, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, GB, GE, GH, GM, GW, HU, ID, IL, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZW, ARIPO Patent (GH, GM, KE, LS, MW, SD, SZ, UG, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
(22) Internationales Anmeldedatum: 25. März 1998 (25.03.98)			
(30) Prioritätsdaten: GM 174/97 25. März 1997 (25.03.97)		AT	
(71) Anmelder (<i>für alle Bestimmungsstaaten ausser US</i>): HAMA FOODSERVICE GMBH [AT/AT]; Gitzen 172, A-5322 Hof bei Salzburg (AT).			
(72) Erfinder; und			Veröffentlicht
(75) Erfinder/Anmelder (<i>nur für US</i>): MANDL, Hans [AT/AT]; A-6542 Pfunds Nr. 87a (AT). HAINDL, Rudolf [AT/CH]; Vorderbergstrasse 26, CH-6318 Walchwil/Zug (CH).			Mit internationalem Recherchenbericht. Vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche zugelassenen Frist; Veröffentlichung wird wiederholt falls Änderungen eintreffen.
(74) Anwälte: TORGGLER, Paul usw.; Wilhelm-Greilstrasse 16, A-6020 Innsbruck (AT).			

(54) Title: A DAIRY PRODUCT

(54) Bezeichnung: MILCHPRODUKT

(57) Abstract

This invention concerns a foodstuff containing a dairy product with an animal-fat content between 5 % and 25 % and a gelatine content between 0.5 % and 5 %. The aforementioned dairy product is mixed with quark and/or yoghurt and, optionally, additional ingredients.

(57) Zusammenfassung

Nahrungsmittel enthaltend ein Milchprodukt mit einem tierischen Fettanteil zwischen 5 % und 25 % und einem Gehalt an Gelatine zwischen 0,5 % und 5 %. Das genannte Milchprodukt wird mit Topfen und/oder Joghurt und gegebenenfalls weiteren Zutaten gemischt.

LEDIGLICH ZUR INFORMATION

Codes zur Identifizierung von PCT-Vertragsstaaten auf den Kopfbögen der Schriften, die internationale Anmeldungen gemäss dem PCT veröffentlichen.

AL	Albanien	ES	Spanien	LS	Lesotho	SI	Slowenien
AM	Armenien	FI	Finnland	LT	Litauen	SK	Slowakei
AT	Österreich	FR	Frankreich	LU	Luxemburg	SN	Senegal
AU	Australien	GA	Gabun	LV	Lettland	SZ	Swasiland
AZ	Aserbaidschan	GB	Vereinigtes Königreich	MC	Monaco	TD	Tschad
BA	Bosnien-Herzegowina	GE	Georgien	MD	Republik Moldau	TG	Togo
BB	Barbados	GH	Ghana	MG	Madagaskar	TJ	Tadschikistan
BE	Belgien	GN	Guinea	MK	Die ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien	TM	Turkmenistan
BF	Burkina Faso	GR	Griechenland	ML	Mali	TR	Türkei
BG	Bulgarien	HU	Ungarn	MN	Mongolei	TT	Trinidad und Tobago
BJ	Benin	IE	Irland	MR	Mauretanien	UA	Ukraine
BR	Brasiliens	IL	Israel	MW	Malawi	UG	Uganda
BY	Belarus	IS	Island	MX	Mexiko	US	Vereinigte Staaten von Amerika
CA	Kanada	IT	Italien	NE	Niger	UZ	Usbekistan
CF	Zentralafrikanische Republik	JP	Japan	NL	Niederlande	VN	Vietnam
CG	Kongo	KE	Kenia	NO	Norwegen	YU	Jugoslawien
CH	Schweiz	KG	Kirgisistan	NZ	Neuseeland	ZW	Zimbabwe
CI	Côte d'Ivoire	KP	Demokratische Volksrepublik Korea	PL	Polen		
CM	Kamerun	KR	Republik Korea	PT	Portugal		
CN	China	KZ	Kasachstan	RO	Rumänien		
CU	Kuba	LC	St. Lucia	RU	Russische Föderation		
CZ	Tschechische Republik	LI	Liechtenstein	SD	Sudan		
DE	Deutschland	LK	Sri Lanka	SE	Schweden		
DK	Dänemark	LR	Liberia	SG	Singapur		

Milchprodukt

Die Erfindung betrifft ein Nahrungsmittel enthaltend ein Milchprodukt mit einem tierischen Fettanteil zwischen 5 % und 25 % und einem Gehalt an Gelatine zwischen 5 0,5 % und 5 %.

Aus der veröffentlichten internationalen Anmeldung WO 96/21361 ist bereits ein Milchprodukt mit einem geringen Anteil an tierischem Fett und einem insbesondere zwischen 1 % und 3 % liegenden Gehalt an Gelatine bekannt. Dieses Milchprodukt 10 besteht bevorzugt nur aus Rahm und Gelatine, wobei der verwendete Rahm vorzugsweise einen Fettanteil von 15 % aufweist und der Gelatineanteil vorzugsweise bei 1,5 % liegt (alle Prozentangaben sind als Gewichtsprozente zu verstehen).

Aufgabe der Erfindung ist es, ein Nahrungsmittel zu schaffen, das sich durch einen 15 niedrigen Fettgehalt, eine hohe geschmackliche Qualität und eine gute Lagerfähigkeit (Erhaltung der Konsestenz) auszeichnet.

Erfindungsgemäß ist das Nahrungsmittel gekennzeichnet durch eine Mischung des genannten Milchproduktes mit Topfen und/oder Joghurt und gegebenenfalls weiteren 20 Zutaten.

Mit der Erfindung lassen sich aus dem genannten halbfertigen Milchprodukt sogenannte „Convenience-Produkte“ für den Endverbraucher bereitstellen, beispielsweise Aufstriche, Cremen, Saucen, Konditoreiwaren etc.. Der tierische 25 Fettanteil des verwendeten Milchproduktes liegt dabei zwischen 5 % und 25 %, während der Gelatinegehalt zwischen 0,5 % und 5 % liegt. Bei der Herstellung der genannten Convenience-Produkte besteht allgemein das Problem, daß sie in Schlaggeräten und Rührapparaten Topfen (Speisequark, Frischkäse) und Joghurt durch die Bearbeitung und die dabei auftretenden Schärkräfte destabilisiert werden. 30 Damit weisen die bisher hergestellten Convenience-Produkte insbesondere Aufstriche ohne zusätzliches Bindemittel stets schwankende Qualität auf, die sich während der Lagerung noch verschlechtern kann.

Durch die erfindungsgemäße Mischung von Topfen und/oder Joghurt mit dem genannten Milchprodukt, welches vorzugsweise nur aus Rahm und Gelatine besteht, kann sich im fertigen Endprodukt eine Struktur neu bilden und somit die Einbindung von Wasser und anderen Bestandteilen sicherstellen, sodaß auch nach längerer Lagerung (beispielsweise bei 4 bis 6°C) und einer genauen Abfüllung (am besten bis zur Abdeckung der Verpackung) eine hohe Qualität ohne Schwankungen erreicht werden. Es läßt sich insgesamt eine cremige Konsistenz erzielen, die auch bei längerer Lagerzeit nicht verloren geht.

10 Die erfindungsgemäße Mischung begünstigt nicht nur die oben angeführte Qualität, insbesondere im Hinblick auf eine hohe Lagerfähigkeit, sondern ergibt bei sehr niedrigen Fettgehalt und einer geringen Würzung des Nahrungsmittels ein besonderes Geschmackserlebnis. Diesen Effekt gibt es sonst nur bei höher fettigen Endprodukten, da Fett den Geschmacksträger bildet. Es gab daher Vorurteile gegen einen niedrigen

15 Fettgehalt. Durch die erfindungsgemäße Mischung hat sich aber gezeigt, daß auch bei einem Gesamtfettgehalt von unter 10 %, vorzugsweise unter 5 %, dennoch ein ausgezeichneter Geschmack erzielt werden kann. Es werden also die Zutaten (Zusatzstoffe) auf natürliche Weise geschmacklich verstärkt. Günstig für diesen Effekt ist eine gleichmäßige Verteilung der Fettanteile bei der Herstellung des

20 genannten Milchproduktes, insbesondere durch eine zweistufige Homogenisierung.

Schließlich ist beim erfindungsgemäßen Nahrungsmittel auch die Zugabe von Lactobacillus acidophilus möglich, da bei der Zusammensetzung der Endprodukte nur natürliche Lebensmittel verwendet werden, die es solchen Bakterienstämmen 25 ermöglichen, zu überleben. Bei der Verarbeitung können die entsprechenden Kulturen einfach beigemischt werden.

Weitere Vorteile und Einzelheiten der Erfindung werden anhand von Ausführungsbeispielen näher erläutert.

30

Bei den in den folgenden Ausführungsbeispielen verwendeten Milchprodukten A handelt es sich um ein Halbfertigprodukt, das schnittfähige Konsistenz aufweist und im vorliegenden Fall nur aus Rahm und Gelatine besteht, wobei der Rahm einen

tierischen Fettanteil von 15 % aufweist und der Gelatineanteil 1,5 % beträgt. Allgemein kann dieses bei der Erfindung eingesetzte Milchprodukt A einen tierischen Fettanteil zwischen 5 % und 25 % und einen Gehalt an Gelatine zwischen 0,5 % und 5 % aufweisen. Damit lässt sich bei Einhaltung einer schnittfähigen Konsistenz ein relativ niedriger Fettanteil sowie eine hohe Lagerfähigkeit erreichen, die zumindest zum Teil auf einer großen Wasserbindefähigkeit basiert. Außerdem kann trotz des verhältnismäßig geringen Fettanteiles eine große geschmackliche Qualität erzielt werden.

10 Besonders günstig ist es, wenn das Milchprodukt zwischen 1 % und 3 % Gelatine, vorzugsweise zwischen 1,2 % und 1,6 % Gelatine enthält, womit bei einem verhältnismäßig niedrigen Gelatineanteil immer noch eine für die weitere Verarbeitung günstige schnittfähige Konsistenz und nach der Verarbeitung zu Convenience-Produkten hauptsächlich cremige Konsistenz gewährleistet werden kann.

15 Der Fettanteil des Milchproduktes A ist im Verhältnis zu üblichen Süßrahm mit 36 % bei Werten zwischen 10 % und 20 %, vorzugsweise bei etwa 15 %, sehr nieder.

20 Wie bereits oben erwähnt, besteht in den folgenden Ausführungsbeispielen das Milchprodukt A nur aus Rahm mit 15 % Fett und aus 1,5 % Gelatine. Es sind aber auch selbstverständlich Abweichungen von diesen sicherlich günstigen, aber nicht notwendigen Fett- und Gelatineanteilen möglich, wie dies in den Patentansprüchen zum Ausdruck gebracht wird.

25 Als Gelatine eignet sich B-Gelatine, vorzugsweise mit einer Watzmann-Körnung 20/60 und einer Gallertfestigkeit von etwa 220 Bloomgram.

Bei den im folgenden wiedergegebenen 5 Aufstrichen handelt es sich um Aufstriche, die auf der Basis des Milchproduktes A gemischt mit Topfen sowie weiteren Zutaten 30 hergestellt sind. Die Aufstriche sind im folgenden:

1. Kürbiskern-Aufstrich

Topfen	30,00	kg
Milchprodukt A	12,00	kg
5 Kürbiskerne	2,50	kg
Salz	0,35	kg
Kürbiskernöl	1,00	lt
Knoblauchpulver	0,25	kg
MB 50	0,005	kg

10

2. Kräuteraufstrich

Topfen	20,00	kg
Milchprodukt A	10,00	kg
Schnittlauch	0,70	kg
15 Staubzucker	0,15	kg
Salz	0,40	kg
Pfeffer	0,10	kg
Petersilie	0,30	kg
8 Kräuter	0,25	kg
20 Knoblauch	0,10	kg
MB 50	0,005	kg
Kaliumsorbat	0,005	kg

3. Eiaufstrich

25 Eier 2 B INL 1	15,00	kg
Milchprodukt A	6,00	kg
Mayonnaise 40 %	3,00	kg
Topfen Mager	12,00	kg
Sauerrahm		
30 Spezialgewürz	0,24	kg
Salz		
Pfeffer		
Senf	0,30	kg

Schnittlauch	0,24 kg
MB 50	0,03 kg

4. Bärlauch-Aufstrich

5	Topfen	20,00 kg
	Milchprodukt A	10,00 kg
	Bärlauch	3,00 kg
	Pfeffer	
	Salz	0,20 kg
10	Senf	0,10 kg
	MB 50	0,005 kg
	Kaliumsorbat	0,005 kg

5. Pikanteaufstrich

15	Topfen Mager	20,00 kg
	Milchprodukt A	10,00 kg
	Zwiebel	1,00 kg
	Gurkenwürfel	1,50 kg
	Staubzucker	0,05 kg
20	Salz	0,10 kg
	Heurigenmischung	0,20 kg
	Senf	1,00 kg
	Sardellenpaste	0,20 kg
	Kapern	0,05 kg
25	Paprika-Edelsüss	0,05 kg
	Kümmel gemahlen	0,025 kg
	Paprikasalat	0,70 kg
	MB 50	0,005 kg
	Kaliumsorbat	0,005 kg

30

Kaliumsorbat kann als Konservierungsmittel verwendet werden.

MB50 ist ein Guarkernmehl, das auch weggelassen werden kann. Es verhindert ein „Glasig-werden“ des Produkts. Beispielsweise eignet sich das Guarkernmehl „MEYPR000R50“ der Firma Meyhall AG, Kreuzlingen, Schweiz.

5 Es hat sich herausgestellt, daß es für eine gute Qualität, eine gute Lagerfähigkeit, sowie ein hervorragendes Geschmackserlebnis günstig ist, wenn das Nahrungsmittel (hier die Aufstriche) 30 bis 70 % Topfen (vorzugsweise zwischen 55 und 65 % Topfen) sowie 10 % bis 40 % des genannten Milchproduktes A enthalten. Für denselben Zweck ist es günstig, wenn das Gewichtsverhältnis von Topfen zu Milchprodukt A 10 zwischen 1,1:1 und 3,1:1, vorzugsweise um 2:1, liegt.

Man benötigt für das erfindungsgemäße Nahrungsmittel verhältnismäßig wenig Zutaten. Mit anderen Worten, können Topfen und das Milchprodukt A zusammen mehr als 80 % des Nahrungsmittels ausmachen. Auch bei geringem Einsatz von Gewürzen 15 und Geschmacksstoffen kann ein hervorragendes Geschmackserlebnis erzielt werden.

Um den Fettgehalt insgesamt niedrig zu halten, vorzugsweise unter 10 % (noch günstiger unter 5 %), ist es günstig, als Topfen einen mageren Speisetopfen aus pasteurisierter Milch mit einem Fettgehalt unter 1 % zu verwenden.

20 In Sonderfällen können für höher fettige Anwendungen spezielle Frischkäse-Topfen, wie beispielsweise Brimsen, eingesetzt werden.

Zum Herstellen von Cremen kann das Milchprodukt A zusätzlich zum Topfen oder 25 alternativ zum Topfen mit Joghurt vermischt werden, wobei es im Hinblick auf eine cremige Konsistenz und einen guten Geschmack günstig ist, wenn das Nahrungsmittel 20 bis 40 % Joghurt (vorzugsweise etwa 30 % Joghurt) und 40 bis 55 % des genannten Milchproduktes A enthält. Zum selben Zweck ist es günstig, wenn das Gewichtsverhältnis von Joghurt zu Milchprodukt A zwischen 1:1,5 und 1:2 liegt.

30 Wiederum im Hinblick auf einen möglichst geringen Gesamtfettgehalt ist es günstig, stichfestes Joghurt mit einem Fettgehalt von unter 2 %, vorzugsweise etwa 1 %, zu verwenden.

Bei Cremen ist es insbesondere auch möglich, daß das neuartige Nahrungsmittel Topfen und Joghurt neben dem Milchprodukt A sowie weiteren Zutaten enthält, wie dies beim folgenden Beispiel der Fall ist:

5 Joghurt-Fruchtecreme

Joghurt	0,60 kg
Milchprodukt A	1,00 kg
Topfen	0,40 kg
Zucker	0,10 kg
10 Zitrone	1 1/2 St
Erdbeermousse	0,02 kg

Wie die obrigen Beispiele zeigen, kommen als Zutaten vor allem Zucker, Salz, Gewürz, Kräuter, Fruchtmousse sowie gegebenenfalls Bakterienstämme zur 15 Anwendung, wobei auch Lactobacillus acidophilus als Bakterienstamm zugesetzt werden kann.

Das erfindungsgemäße Herstellungsverfahren ist dadurch gekennzeichnet, daß das genannte Milchprodukt mit Topfen und/oder Joghurt sowie gegebenenfalls mit weiteren 20 Zutaten verrührt und/oder aufgeschlagen wird. Dies kann in einem üblichen Schlag- und/oder Rührwerk erfolgen. Gute Ergebnisse im Hinblick auf eine homogene Vermischung und eine damit verbundene hohe Qualität lassen sich durch Verrühren und/oder Aufschlagen bei einer Temperatur zwischen 5°C und 10°C erzielen, wobei vorzugsweise eine Rühr- bzw. Aufschlagdauer von 5 bis 10 Minuten sinnvoll erscheint.

Patentansprüche

1. Nahrungsmittel enthaltend ein Milchprodukt mit einem tierischen Fettanteil zwischen 5 % und 25 % und einem Gehalt an Gelatine zwischen 0,5 % und 5 %, gekennzeichnet durch eine Mischung des genannten Milchproduktes mit Topfen und/oder Joghurt und gegebenenfalls weiteren Zutaten.
5
2. Nahrungsmittel nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Milchprodukt zwischen 1 % und 3 % Gelatine, vorzugsweise zwischen 1,2 % und 10 1,6 % Gelatine enthält.
3. Nahrungsmittel nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß das Milchprodukt einen Fettanteil zwischen 10 % und 20 %, vorzugsweise bei etwa 15 % aufweist.
15
4. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß das Milchprodukt Rahm, vorzugsweise mindestens 85 % Rahm enthält.
5. Nahrungsmittel nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß der verwendete Rahm einen Fettanteil zwischen 10 % und 20 %, vorzugsweise etwa 15 % aufweist.
20
6. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß das Milchprodukt nur aus Rahm und Gelatine besteht.
25
7. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß als Gelatine B-Gelatine verwendet wird.
8. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß die Watzmann-Körnung der Gelatine 20/60 beträgt.
30
9. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß die Gallertfestigkeit etwa 220 Bloomgram beträgt.

10. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß es zwischen 30 % und 70 % Topfen, vorzugsweise zwischen 55 % und 65 % Topfen, sowie 10 % bis 40 % des genannten Milchproduktes enthält.

5

11. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß das Gewichtsverhältnis von Topfen zu Milchprodukt zwischen 1,1:1 und 3,1:1, vorzugsweise um 2:1 liegt.

10 12. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, daß Topfen und Milchprodukt zusammen mehr als 80 % des Nahrungsmittels ausmachen.

15 13. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet, daß als Topfen ein magerer Speisetopfen aus pasteurisierter Milch mit einem Fettgehalt unter 1 %, vorzugsweise unter 0,5 % verwendet wird.

20 14. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet, daß als Topfen ein Frischkäse, vorzugsweise Brimsen, mit einem Fettgehalt von über 40 % Fett in der Trockenmasse verwendet wird.

25 15. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 12, dadurch gekennzeichnet, daß es zwischen 20 % und 40 % Joghurt, vorzugsweise etwa 30 % Joghurt, und 40 % bis 55 % des genannten Milchproduktes enthält.

16. Nahrungsmittel nach Anspruch 13, dadurch gekennzeichnet, daß das Gewichtsverhältnis von Joghurt zu Milchprodukt zwischen 1:1,5 und 1:2 liegt.

30 17. Nahrungsmittel nach Anspruch 13 oder 14, dadurch gekennzeichnet, daß als Joghurt vorzugsweise stichfestes Joghurt mit einem Fettgehalt von unter 2 %, vorzugsweise etwa 1 %, verwendet wird.

18. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 15, gekennzeichnet durch eine oder mehrere der folgenden Zutaten: Zucker, Salz, Gewürz, Kräuter, Früchtemousse, Bakterienstamm.
- 5 19. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 16, dadurch gekennzeichnet, daß es sowohl Topfen als auch Joghurt enthält.
- 10 20. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 17, dadurch gekennzeichnet, daß es ein Aufstrich, eine Creme, eine Soße oder eine Konditoreiware, insbesondere eine Schnitte oder Torte ist.
21. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 18, dadurch gekennzeichnet, daß der Gesamtfettgehalt unter 10 %, vorzugsweise unter 5 % liegt.
- 15 22. Nahrungsmittel nach einem der Ansprüche 1 bis 19, dadurch gekennzeichnet, daß ein Bakterienstamm, vorzugsweise ein Lactobacillus acidophilus, zugesetzt ist.
- 20 23. Verfahren zur Herstellung eines Nahrungsmittels nach einem der Ansprüche 1 bis 19, dadurch gekennzeichnet, daß das genannte Milchprodukt mit Topfen und/oder Joghurt sowie gegebenenfalls weiteren Zutaten verrührt und/oder aufgeschlagen wird.
- 25 24. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß das Verrühren und/oder Aufschlagen bei einer Temperatur zwischen 5° und 10°C erfolgt, vorzugsweise über eine Dauer von 5 bis 10 Minuten.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No

PCT/AT 98/00079

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
IPC 6 A23C19/076 A23C9/137

According to International Patent Classification(IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

IPC 6 A23C

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	US 3 830 947 A (L. LITTLE) 20 August 1974 see column 8 - column 9; claims 1,2,15 ---	1,4,5, 10-13, 18,20, 21,23
X	US 4 724 152 A (D. BAKER) 9 February 1988 see column 4, line 40 - column 6, line 41; example ---	1,4,5, 10-13, 18,20, 21,23
A	WO 95 29595 A (M. FLYNN) 9 November 1995 see example 4 --- -/-	1,23

Further documents are listed in the continuation of box C.

Patent family members are listed in annex.

'Special categories of cited documents :

- "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- "E" earlier document but published on or after the international filing date
- "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

Date of mailing of the international search report

15 July 1998

28/07/1998

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

Desmedt, G

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No

PCT/AT 98/00079

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
A	WO 96 21361 A (HAMA VERTRIEBSGESELLSCHAFT) 18 July 1996 cited in the application ---	1, 7, 8
A	GB 2 032 241 A (KRAFT) 8 May 1980 see examples 2, 3, 6 ---	1, 7, 9
A	DATABASE FSTA INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANFURT/MAIN, DE KNOBLOCH D: "Erfahrungen bei der Herstellung von Joghurtzubereitungen." XP002071183 see abstract & MILCHFORSCHUNG-MILCHPRAXIS, vol. 23, no. 5, 1981, VEB DRESDNER MILCHWERKE, GERMAN DEMOCRATIC REPUBLIC, pages 105-106, ---	1
A	GB 1 476 309 A (UNILEVER) 10 June 1977 see example II ---	1
A	GB 657 519 A (J. KILLENGREEN) 19 September 1951 ---	
A	J. ROTHER: "Speisegelatine in der Milchwirtschaft" DEUTSCHE MILCHWIRTSCHAFT, vol. 44, no. 21, 1993, pages 1050-1053, XP002071626 see the whole document -----	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/AT 98/00079

Patent document cited in search report		Publication date		Patent family member(s)	Publication date
US 3830947	A	20-08-1974	CA	922160 A	06-03-1973
US 4724152	A	09-02-1988	AU	593485 B	08-02-1990
			AU	7984187 A	15-09-1988
			GB	2202126 A,B	21-09-1988
WO 9529595	A	09-11-1995	AU	691282 B	14-05-1998
			AU	2341095 A	29-11-1995
			GB	2302007 A,B	08-01-1997
WO 9621361	A	18-07-1996	AT	608 U	26-02-1996
			AT	812 U	25-06-1996
			AU	3834895 A	31-07-1996
			EP	0805629 A	12-11-1997
GB 2032241	A	08-05-1980	CA	1116010 A	12-01-1982
			US	4312891 A	26-01-1982
GB 1476309	A	10-06-1977	BE	819242 A	27-02-1975
			DE	2441643 A	13-03-1975
			FI	254174 A	01-03-1975
			FR	2242033 A	28-03-1975
			NL	7411546 A,B	04-03-1975
			SE	7411042 A	03-03-1975
GB 657519	A			NONE	

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen

PCT/AT 98/00079

A. KLASIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES
IPK 6 A23C19/076 A23C9/137

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK

B. RECHERCHIERTE GEBIETE

Recherchierte Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationsymbole)
IPK 6 A23C

Recherchierte aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)

C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

Kategorie	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	US 3 830 947 A (L. LITTLE) 20.August 1974 siehe Spalte 8 - Spalte 9; Ansprüche 1,2,15 ---	1,4,5, 10-13, 18,20, 21,23
X	US 4 724 152 A (D. BAKER) 9.Februar 1988 siehe Spalte 4, Zeile 40 - Spalte 6, Zeile 41; Beispiel ---	1,4,5, 10-13, 18,20, 21,23
A	WO 95 29595 A (M. FLYNN) 9.November 1995 siehe Beispiel 4 ---	1,23 -/-



Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen



Siehe Anhang Patentfamilie

* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :

"A" Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist

"E" älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist

"L" Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)

"O" Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Aussstellung oder andere Maßnahmen bezieht

"P" Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist

"T" Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist

"X" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfindenscher Tätigkeit beruhend betrachtet werden

"Y" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfindenscher Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist

"&" Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist

Datum des Abschlusses der internationalen Recherche

15.Juli 1998

Absendedatum des internationalen Recherchenberichts

28/07/1998

Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde
Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl.
Fax: (+31-70) 340-3016

Bevollmächtigter Bediensteter

Desmedt, G

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen

PCT/AT 98/00079

C.(Fortsetzung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN		
Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
A	WO 96 21361 A (HAMA VERTRIEBSGESELLSCHAFT) 18.Juli 1996 in der Anmeldung erwähnt ---	1,7,8
A	GB 2 032 241 A (KRAFT) 8.Mai 1980 siehe Beispiele 2,3,6 ---	1,7,9
A	DATABASE FSTA INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANFURT/MAIN, DE KNOBLOCH D: "Erfahrungen bei der Herstellung von Joghurtzubereitungen." XP002071183 siehe Zusammenfassung & MILCHFORSCHUNG-MILCHPRAXIS, Bd. 23, Nr. 5, 1981, VEB DRESDNER MILCHWERKE, GERMAN DEMOCRATIC REPUBLIC, Seiten 105-106, ---	1
A	GB 1 476 309 A (UNILEVER) 10.Juni 1977 siehe Beispiel II ---	1
A	GB 657 519 A (J. KILLENGREEN) 19.September 1951 ---	
A	J. ROTHER: "Speisegelatine in der Milchwirtschaft" DEUTSCHE MILCHWIRTSCHAFT, Bd. 44, Nr. 21, 1993, Seiten 1050-1053, XP002071626 siehe das ganze Dokument -----	

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die zur selben Patentfamilie gehören

Internationales Aktenzeichen

PCT/AT 98/00079

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie		Datum der Veröffentlichung
US 3830947 A	20-08-1974	CA	922160 A	06-03-1973
US 4724152 A	09-02-1988	AU	593485 B	08-02-1990
		AU	7984187 A	15-09-1988
		GB	2202126 A,B	21-09-1988
WO 9529595 A	09-11-1995	AU	691282 B	14-05-1998
		AU	2341095 A	29-11-1995
		GB	2302007 A,B	08-01-1997
WO 9621361 A	18-07-1996	AT	608 U	26-02-1996
		AT	812 U	25-06-1996
		AU	3834895 A	31-07-1996
		EP	0805629 A	12-11-1997
GB 2032241 A	08-05-1980	CA	1116010 A	12-01-1982
		US	4312891 A	26-01-1982
GB 1476309 A	10-06-1977	BE	819242 A	27-02-1975
		DE	2441643 A	13-03-1975
		FI	254174 A	01-03-1975
		FR	2242033 A	28-03-1975
		NL	7411546 A,B	04-03-1975
		SE	7411042 A	03-03-1975
GB 657519 A		KEINE		